

膳食结构“太精”我国居民为何不爱吃“粗粮”?

颜值和味道:全谷物食品要过两个关

□ 本报实习记者 闫利

糙米、大麦、青稞、小米、燕麦……全谷物已成为国际公认的健康食品,对糖尿病、心血管疾病及肠道健康等具有积极的作用。从精制谷物到全谷物,消费者健康意识的提升也促使食品工业加工工艺不断创新。如何做好全谷物食品开发也成为行业关注的重点。

10月11日,由中国食品科学技术学会举办的“第二十一届中国方便食品大会”特设全谷物食品加工技术与营养健康专题论坛,深入剖析了我国全谷物行业发展中面临的问题与未来的发展方向,共同探讨我国全谷物可持续发展问题,夯实了全谷物产业发展的基础与方向。专题论坛由国家粮食和物资储备局科学研究院首席研究员谭斌和上海旺旺食品集团有限公司生产研发群研发中心总处长陈俊江主持。

全谷物食品市场正在加速形成

中国疾病预防控制中心营养与健康所研究员霍军生在“从营养角度谈全谷物与健康中国建设”报告中从宏观层面分享了全谷物在健康方面的重要作用。霍军生表示,从整个食物发展历史来看,食物变迁是营养健康负担的重要成因。我国营养状况主要存在超重肥胖和慢性疾病与微量营养素缺乏两大问题,这与全谷物消费量下降息息相关。

为应对全谷物消费量下降导致的膳食纤维、微量营养素、植物化学物质摄入减少,能量、脂肪、添加糖、钠摄入增加的问题,我国已连续出台了《健康中国2030规划纲要》、健康中国行动意见、国民营养计划、食物与营养发展纲要等一系列国家政策,以全谷物为基础,通过调整膳食结构,强调营养素



强化,引入功能性食品,挖掘新型的食品原料,提倡“三减三健”、运动、轻食等方式解决营养健康问题。

中国农业大学特聘教授、国际食物政策研究所原所长樊胜根介绍,当前中国居民膳食结构虽以谷物为主,但谷物以精制米面为主,全谷物及杂粮摄入量不足,只有20%左右的成人能达到日均50克以上的摄入量,且主要摄入的谷物是小米和玉米。樊胜根认为,全谷物是可持续健康膳食目标的重要组成部分,是实现健康与环境双赢的食物,也是构建可持续食物系统的有力抓手。然而,全谷物产业发展面临着来自生产端、加工和储存以及消费端等诸多因素的制约。从经济学角度来看,消费者以营养健康为主要目标,企业以利益最大化为主要目标,社会以可持续发展为主要目标,利益主体的目标存在差异,导致供需失衡,需政府出面将消费者权益、生产和加工的外部性内部化。樊胜根建议,

发展全谷物产业时要优化投资方向与补贴政策,建立完善行业标准和监管措施,开展消费者行为研究与膳食素质教育。

中粮营养健康研究院谷物研发中心主任张连慧在报告中分享了我国全谷物食品开发的现状与实践情况。她表示,不同消费者对全谷物的需求不同,企业要在产品颜值和味道方面下功夫。随着消费者健康观念的日益提升,全谷物食品市场正在加速形成,发展前景十分广阔,但仍存在着消费者认知不足、全谷物食品口感差等一系列亟待解决的关键问题。未来,要按照“安全、优质、营养、方便、美味”的要求,侧重改善和解决全谷物食品口味不佳的问题,开发符合我国谷物消费特点与习惯的全谷物食品;侧重全谷物相关标准、法规的研究和制定,规范和净化市场竞争环境;加大健康科普力度与舆论引导,帮助消费者树立健康饮食消费观念。

科学技术与标准体系齐头并进

市场需求的增加,意味着企业、行业需要更为规范的生产、流通环节以及更加新颖、成熟的技术。

中国粮谷项目技术专家组组长、国家粮食加工装备工程技术研究中心主任、河南工业大学教授王凤成介绍,谷物食品主流要求是美味、安全、营养、健康。在全球范围内,全谷物产品呈现快速增长的态势,选择全谷物产品已经成为一种潮流,许多发达国家已制定了全谷物产品的标准、标识与规范。与发达国家相比,我国全谷物产品的开发起步相对较晚。王凤成建议,接下来要重点针对消费者需求的全谷物的食品研发和改良技术,并进一步完善标准体系,包括标签标识、产品标准、相关设备及检测方法标准和全谷物加工与储存良好规范(GMP)等。

技术助力多元化产品开发

与传统主食不同,生长在西藏的青稞有着天然的营养价值优势,与传统主食相比,青稞具有高蛋白、高膳食纤维、高β-葡聚糖、低GI的营养特征。甘肃奇正实业集团有限公司常务副总经理程若琼介绍,国民健康保健意识的觉醒使得健康消费观念与需求加速升级。奇正青稞自成立以来一直致力于高原全谷物的开发及应用,已开发出青稞脆片、青稞米饭、青稞黄精米、青稞珍珠米、青稞黄精茶、青稞自热米饭等系列产品。程若琼表示,未来,方便食品可以达到营养健康与好吃美味并存。

食品的生产离不开加工设备的应用,江南大学教授张裕中就其团队在植物基高纤维健康食品创制关键技术研究与实践方面的成果进行了分享。他表示,希望用超细粉碎技术来完成

谷物皮渣纤维百分之百全利用,创造全价的高纤维健康型新食品以及健康无渣排放的生产线,达到原料利用大幅提升、生产成本大幅降低、环保压力大幅度减轻的效果,最终使食品价值大幅度提升。

专业平台助力行业高质量发展

国家粮食和物资储备局科学研究院首席研究员谭斌在报告中表示,我国全谷物产业发展仍处于起步阶段。虽初步形成学界、产业界、政府、媒体、消费者共同关注与联动的势头,但任重而道远。中国食品科学技术学会全谷物分会的成立,将凝聚行业、科研等全产业链要素资源,设立自律性公益社团组织推动我国全谷物走向国际,助力企业生产美味健康全谷物食品,推动媒体科学宣传全谷物的健康益处,帮助消费者科学认知与选择全谷物食品,策划启动我国专项全谷物行动计划,推动行业自律性机制构建,加快智能信息技术与全谷物产业融合发展,搭建产业发展数据库平台及相关国际组织专业对接平台,为政府政策制定献计献策。

对于我国全谷物产业的未来发展,针对当前存在的口感风味差、消费者不了解及设备不能满足生产需求等制约全谷物发展的问题,谭斌提出五项主要任务:一是加强科技创新,从原料的品种培育开始,重视加工技术、装备和营养健康的评价,建立自己的数据体系,进行消费者行为研究;二是完善标准与标识,明确全谷物的术语与定义;三是打造主流产品与构建新生态,形成多样化的全谷物食品;四是打造科普与消费者交流平台,通过主流媒体渠道、新媒体渠道、公益代言打造权威声音;五是加强行业数据与政策引导,推动全谷物产业的发展。

近日,中国作家协会主席团委员、中国散文学会会长、著名作家叶梅,中国散文学会副会长、著名作家王剑冰,中国散文学会常务副秘书长张立华、中国散文学会会长助理荣杰一行走进广东东莞观音山,为中国散文学会东莞观音山创作基地授牌。

授牌仪式上,叶梅表示,多年来,观音山所做的与文学的相伴,不仅仅是观音山与某个刊物的连接,而是与中国文学、与大国的文化构建相通的一种作为。所以,创立中国散文学会观音山创作基地,也是对观音山这么多年来文学投入的一种点赞,对观音山文化创作工作的支持和呼唤。

在座谈会中,王剑冰指出:“在观音山上建立中国散文学会观音山创作基地是经过慎重的考虑,观音山是我们长期关注的一个文学基地,在广东也仅有两家。”

座谈会上,广东观音山国家森林公园董事长黄淦波表示,多年来,观音山紧跟中国文学队伍的步伐,为文学文坛的发展提供力所能及的帮助。东莞观音山景区作为粤港澳地区的旅游企业,开启了“文化+旅游”发展的新征程。

(张紫淇)

中国散文学会东莞观音山创作基地揭牌

丰台市场监管局之窗

中华商标协会知识产权纠纷人民调解委员会
丰台区中心调解室成功调解
第一起商标纠纷案件

2020年12月,“中华商标协会调解委员会丰台区中心调解室”正式成立,调解室坚持发展“枫桥经验”,推进诉前调解,及时将矛盾纠纷化解在基层的工作原则,努力为中小企业提供便捷、高效、低成本的知识产权纠纷解决渠道。2021年4月,调解室接到安徽某知名酒企(投诉人)投诉,反映其“上海滩”商标,在未经商标注册人同意的情况下被丰台区某知识产权代理机构(被投诉人)注册,投诉人要求被投诉人赔偿维权产生的经济损失并赔礼道歉。丰台区中心调解室在接到调解委托后,迅速与中华商标协会调委会、北京市知识产权保护中心联系沟通,制定调解方案,组成调解工作小组,自6月8日开始开展了为期逾4个月的沟通协调工作,工作中坚持“以事实为依据,以法律为准绳”的原则,通过“以法育人,以情动人”的工作方法,最终促成双方达成和解共识,由被投诉人向投诉人书面致歉,并赔偿经济损失人民币拾壹万元(11万元)整。2021年10月12日投诉人撤回法院诉讼申请,调解室成立以来第一件商标纠纷调解工作圆满成功。(马静)

维维豆奶 欢乐开怀